

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan praktik produksi *snack bar* tepung ganyong dan tepung kacang merah dapat diambil kesimpulan yaitu:

1. Proses pembuatan *snack bar* tepung ganyong dan tepung kacang merah melalui tahapan proses pelelehan margarin, pengocokan telur dan gula, pencampuran bahan, pencetakan adonan dalam loyang, pemanggangan adonan dalam oven, pendinginan pada suhu kamar, pemotongan dengan ukuran 9 cm x 3 cm x 1 cm, pengemasan dan pelabelan.
2. Formula *snack bar* tepung ganyong dan tepung kacang merah terbaik berdasarkan karakteristik sensorisnya adalah F1 dengan perbandingan tepung ganyong dan tepung kacang merah sebesar 75%:25%.
3. Besar kadar air *snack bar* tepung ganyong dan tepung kacang merah adalah 9,456% dan besar serat kasarnya adalah 6,301%.
4. Kapasitas produksi *snack bar* tepung ganyong dan tepung kacang merah yaitu 10.000 kemasan/bulan dengan harga pokok penjualannya sebesar Rp 3.377,00/kemasan, harga jual Rp 5.000,-/kemasan sehingga diperoleh laba bersih Rp 15.502.595,00/bulan. Usaha akan mencapai titik impas pada tingkat produksi 2.805 kemasan dalam jangka waktu (POT) 6,34 bulan. Dengan nilai ROI sebesar 15,77%; B/C Ratio sebesar 1,53; dan NPV sebesar 1.218.845,00>0 maka usaha *snack bar* tepung ganyong dan tepung kacang merah layak untuk dikembangkan.